



Conservez, cuisinez !

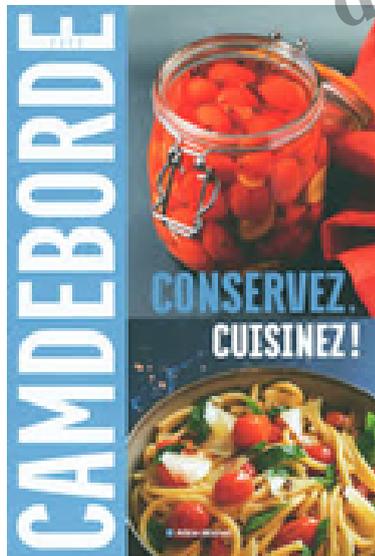
## Description

Plus de 140 recettes simples et de saison pour toute l'année

Yves CAMDEBORDE Philippe BOÉ

Novembre 2022 29,90 €

Éditeur : Albin Michel ISBN : 2226474129



**LES CONSERVES ? C'EST QUE DU BONHEUR !**

Quoi de mieux que de préparer soi-même de délicieuses conserves qui vous accompagneront tout au long de l'année ?

Le chef Yves Camdeborde vous livre ses meilleures recettes de bocaux.

Réalisées à partir de produits de saison, les conserves maison n'ont que des atouts : elles sont 100 % saines et naturelles, pleines de goût, économiques, durables, antigaspi, pratiques et rapides d'utilisation.

Avec quelques astuces et ingrédients complémentaires, elles peuvent même se métamorphoser en entrées, plats ou desserts, plus gourmands les uns que les autres, et en quelques minutes à peine !

**Vous découvrirez dans cet ouvrage :**

- **Tous les conseils pour réussir vos boccux en toute sécurité** : le choix du matériel et des ustensiles, les règles d'hygiène, les principes de stérilisation et de lactofermentation, les conditions et durées de conservation.
- **Plus de 140 recettes salées et sucrées : 90 recettes de boccux et 53 plats « minute » à réaliser très facilement à partir de vos boccux.** De simples petits pois en conserve vous permettront ainsi de confectionner un délicieux velouté de petits pois à la Vache qui rit en un clin d'oeil ; des girolles aux aromates, un risotto aux girolles ; du thon à l'huile, des oeufs mimosa au thon ; de la confiture de myrtilles aux agrumes, une succulente tarte à la myrtille ! Les recettes sont accessibles à tous, que vous soyez débutant ou non, et variées : viandes, poissons, légumes, douceurs.  
de l'apéritif au dessert, il y en a pour tous les goûts !

Les recettes sont accessibles à tous, que vous soyez débutant ou non, et variées : viandes, poissons, légumes, douceurs... de l'apéritif au dessert, il y en a pour tous les goûts !

## **Yves CAMDEBORDE**

Né en 1964 à Pau, il fait son apprentissage dans les cuisines du Ritz, du restaurant La Marée et à l'hôtel Crillon. Avec le soutien de Christian Constant, il acquiert, en 1992, le restaurant La Régalade à Paris. C'est là qu'il impose une petite révolution en proposant une cuisine mi-gastro, mi-bistrot, où la qualité des produits est mise en avant. Afin de se renouveler, il vend La Régalade et prend les commandes, à Paris, du Comptoir du Relais, pour le plus grand plaisir de tous.

**Depuis 2010, il est membre du jury de la célèbre émission Master Chef sur TF1.**

## **Philippe BOÉ**

Journaliste gastronomique à VSD, **Philippe Boé** a exercé, durant 7 ans, le métier de critique au guide Gault et Millau.

Il a obtenu le prix du Meilleur Journaliste gastronomique aux Gastronomades d'Angoulême en 2006. Passionné de cuisine créative, organisateur d'événements gastronomiques, il est également l'auteur de documentaires TV sur le monde de la cuisine.

## **Categorie**

1. documents
2. livre
3. SRHGx

## **Tags**

1. boccux
2. cuisine

- 3. plats "minute"
- 4. recettes

**date créée**

4 septembre 2023

**Auteur**

cblancke

default watermark